

Plano de Empreendedorismo Social das Comunidades Extrativistas de Catadoras de Mangaba em Sergipe

1. APRESENTAÇÃO

O Plano de Empreendedorismo Social das Comunidades Extrativistas de Catadoras de Mangaba em Sergipe é um instrumento norteador para os próximos cinco anos de organização social das mulheres mangabeiras, no processamento da fruta, em suas Unidades Produtivas. Ele é um produto construído coletivamente, por meio dos grupos temáticos como atividade do I Simpósio Sobre a Trajetória das Catadoras de Mangaba de Sergipe em Busca de Empreendedorismo Social e Geração de Renda.

O Simpósio foi uma iniciativa da Associação das Catadoras de Mangaba E Indiaroba – ASCAMAI, em parceria com o Movimento das Catadoras de Mangaba de Sergipe, e do Projeto Rede Solidária de Mulheres de Sergipe, com o apoio financeiro do Governo de Sergipe, através de Termo de Fomento nº 12/2025 junto a Secretaria de Estado de Políticas para Mulheres, e aconteceu no dia 11 de dezembro de 2025, no Hotel Parque das Águas, em Aracaju/SE, reunindo mais de 80 participantes entre mulheres Catadoras de Mangaba das 06 Associações reunidas na Rede Solidária de Mulheres de Sergipe e instituições parceiras da luta histórica das mulheres em seus territórios e em sua auto-organização.

A metodologia para a construção do Plano envolveu a revisão do Plano de Negócios das Unidades de Processamento de Frutas Tropicais das Catadoras de Mangaba de Sergipe integrantes da Rede Solidária de Mulheres de Sergipe, elaborado numa primeira versão em 2012 e revisto em 2020, que através de sua estrutura sugestionou a formação dos seguintes grupos temáticos: Grupo 01: Missão, Histórico Público-Alvo e Análise Estrutural; Grupo 02: Estratégias de Marketing e Comercialização; Grupo 03: Unidades Operacionais e Fabricação de Produtos; e Grupo 04: Planejamento Financeiro e Orçamentário.

As mulheres participantes do Simpósio foram divididas de modo que todos os grupos tivessem representantes de todas as associações, e foram mediados por técnicos de cada área em questão, com o intuito de complementar e atualizar a escrita do documento de 2020, utilizando técnica de dinâmica de grupo e ciclo de debate, partindo de conceitos como empreendedorismo social, extrativismo, geração de renda coletiva, mercado justo e solidário.

O documento reflete a caminhada e o processo de formação das mulheres Catadoras de Mangaba na luta para fortalecer uma identidade coletiva, conquistada pela trajetória, a partir das realidades e reflexões sobre seus territórios, seus trabalhos e das condições socioeconômicas que cercam suas famílias. Esse formato de organização social coletiva dá voz e dialoga com o empreendedorismo social, com o compromisso com a sociobiodiversidade de seus territórios, que demarcam a resistência das comunidades tradicionais para existirem e reafirmam as lutas para as conquistas de direitos sociais.

O presente documento foi aprovado em fórum virtual no dia 23 de fevereiro do 2026, com a presença de 23 mulheres representantes de todas as associações envolvidas e 04 técnicas que estavam envolvidas com a realização do Seminário, que realizado as alterações indicadas, segue pronto para cumprimento de sua função.

2. CONCEITOS BÁSICOS

POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS São grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais. Possuem formas próprias de organização social, ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica. Empregam conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos de geração em geração, vivendo da caça, da pesca e da extração de plantas e outros recursos, fontes de alimentação e renda, como compromisso com a conservação da biodiversidade.

No Brasil, 28 segmentos constituem a população e ocupam parte considerável do território nacional, ocupando os biomas Amazônia, Caatinga, Cerrado, Mata Atlântica, Pampa e Pantanal. São oficialmente reconhecidos pelo Decreto 6.040, de fevereiro de 2007, e representados pelo Conselho Nacional dos Povos e Comunidades Tradicionais, do qual faz parte o Movimento das Catadoras de Mangaba de Sergipe - MCM (Fonte: <https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/povos-e-comunidades-tradicionais>)

COMUNIDADES EXTRATIVISTAS são conhecidas como “povos da floresta”, vivem em coletivo e em harmonia com seus territórios, seus rios e biodiversidade, como guardiões de saberes tradicionais e praticantes de tecnologias ancestrais e transmissão inter geracional. Praticam o extrativismo vegetal não-madeireiro, manejo sustentável dos recursos naturais, agroecologia e criação de pequenos animais.

Defendendo a proteção dos biomas e no enfrentamento das mudanças climáticas, buscam políticas públicas que reconheçam seus direitos territoriais, autonomia e contribuição para o bem-viver e a sustentabilidade, conquistando a Lei nº 9.985/2000 que, ao instituir o Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC), previu a criação de Reservas de Uso Sustentável como as Reservas Extrativistas (RESEX) e de Desenvolvimento Sustentável (RDS). Se organizam por meio do Conselho Nacional das Populações Extrativistas (CNS), representando grupos de catadoras de mangaba, seringueiros, castanheiros, coletores de açaí, babaçueiros, piaçabeiros e extratores de plantas medicinais. (Fonte: <https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/acesso-a-alimentos-e-a-agua/articulacao-de-politicas-publicas-de-san-para-povos-e-comunidades-tradicionais/extrativistas>)

SABERES ANCESTRAIS refere-se ao conjunto de conhecimentos, práticas, crenças e tradições acumulados e transmitidos de geração em geração por povos e comunidades ao longo do tempo, nas áreas de medicina tradicional, agricultura, astronomia, artesanato, linguagens, espiritualidade, governança, culinária, entre outros aspectos da vida cotidiana. Estão enraizados nas experiências históricas, culturais e espirituais da comunidade, a partir do meio ambiente, a sociedade e o universo.

Entre os povos e comunidades tradicionais, os saberes ancestrais fortalecem a identidade cultural, permeiam práticas de sustentabilidade ambiental, cultivam a saúde e a medicina tradicional, incentivam a resiliência e coesão social, encorajam inovação e adaptação das novas formas de viver e traduz diálogo e inclusão intercultural. (Fonte: <https://tikunolam.org.br/o-que-sao-saberes-ancestrais>)

ASSOCIATIVISMO E COOPERATIVISMO são conceitos que as vezes se confundem, mas que precisam estar claros para as comunidades que anseiam se organizar. Cooperativismo parte do princípio da cooperação como meio de desenvolvimento e distribuição de riqueza pela organização da produção entre pessoas com características em comum, que se formalizam para organizar a produtividade, sem atravessadores e agregando valor aos produtos na comercialização. Já o Associativismo é uma forma de organização que tem como finalidade conseguir benefícios comuns para seus associados por meio de ações coletivas, sem fins lucrativos necessariamente.

De forma geral, o associativismo é fruto da luta pela sobrevivência e pela melhoria das condições de vida nas comunidades, através da formação de uma associação, que reúne

um grupo de duas ou mais pessoas e realizam uma assembleia de constituição, onde será proposto e aprovado o estatuto, que deve ser registrado em cartório para que tenha valor formal. As associações surgem para defender interesses comuns, sem fins lucrativos e com personalidade jurídica, o patrimônio acumulado pertence à associação e não aos seus associados, e em caso de dissolução, deverá ser destinado a outra instituição semelhante, conforme determina a lei. Quanto aos beneficiários, nem sempre precisam ser os seus associados, considerando que seu trabalho tem como objetivo o bem comum.

O cooperativismo institui uma cooperativa, um empreendimento coletivo, composta por um mínimo de 20 pessoas, que passam desenvolver um trabalho juntas. A cooperativa é a solução mais viável, a partir de um bom estudo de viabilidade econômica que permitirá perceber a real necessidade do mercado para que o grupo atenda seus objetivos. Nas cooperativas os associados são os donos do patrimônio e os beneficiários diretos do ganho, e as sobras, que porventura houver das relações comerciais estabelecidas pela cooperativa, podem, por decisão de assembleia geral, serem distribuídas entre os próprios cooperados, assim como o repasse dos valores relacionados ao trabalho prestado pelos cooperados ou da venda dos produtos por eles entregues. (Fonte: <https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/570/2022/03/07.-COOPERATIVISMO-E-ASSOCIATIVISMO.pdf>)

EMPREENDEDORISMO SOCIAL é uma atividade que questiona as práticas comerciais tradicionais, propõe soluções inovadoras para problemas sociais, ambientais e econômicos, com foco em problemas urgentes que afetam a sociedade. É uma modalidade que não se limita ao retorno financeiro, mas, em vez disso, busca resolver problemas sociais, englobando desde startups que desenvolvem tecnologias limpas para combater a mudança climática, até empresas sociais que visam reduzir a pobreza ou melhorar o acesso à educação e saúde em comunidades em vulnerabilidade social, considerando para além de indicadores financeiros, o impacto social positivo gerado. Se apoia em três pilares fundamentais que guiam sua missão: Avaliar as necessidades sociais, reconhecer as oportunidades de impacto, e moldar um novo futuro.

Empreendedores sociais são agentes de mudança que empregam uma abordagem empresarial para abordar desafios sociais, trabalhando para que suas soluções sejam sustentáveis, utilizando as ferramentas e técnicas do mundo empresarial para promover mudanças em áreas como educação, saúde, serviços básicos, sustentabilidade ambiental

e empoderamento de grupos marginalizados. (Fonte: <https://www.spcbrasil.com.br/blog/empreendedorismo-social>)

CONSUMO CONSCIENTE é uma prática que visa a utilização dos recursos naturais e materiais de forma mais responsável e sustentável, considerando os impactos sociais, ambientais e econômicos. O consumo consciente parte da aquisição dos produtos que respeitem o meio ambiente, priorizam a qualidade e durabilidade dos produtos e evitam o desperdício e o consumo excessivo, e buscam alternativas mais sustentáveis para as suas necessidades cotidianas.

O Plano de Ação para Produção e Consumo Sustentáveis, do Ministério do Meio Ambiente, é a legislação responsável por estimular as práticas sustentáveis, previstas pela ONU, com intuito de estimular o desenvolvimento de uma consciência crítica em relação aos padrões de consumo e seus impactos na sociedade e no meio ambiente, a fim de contribuir para a preservação dos recursos naturais e uma sociedade mais justa. (Fonte: <https://www.cnnbrasil.com.br/saude/consumo-consciente-2/>)

COMÉRCIO JUSTO mundialmente conhecido como fair trade tem como objetivo estabelecer contato direto entre o produtor e o comprador, desburocratizando o comércio e sem a dependência de atravessadores e das instabilidades do mercado global. O comércio justo busca promover melhores preços, condições de trabalho decentes, sustentabilidade local e termos de comércio justos para agricultores e trabalhadores no mundo em desenvolvimento.

Os princípios que regem a relação comercial justa são: Transparência e corresponsabilidade na gestão da cadeia produtiva e comercial; Relação de longo prazo que ofereça treinamento e apoio aos produtores e acesso às informações do mercado; Pagamento de preço justo no recebimento do produto, além de um bônus que deve beneficiar toda a comunidade, e de financiamento da produção ou do plantio, ou a antecipação do pagamento da safra, quando necessário; Organização democrática dos produtores em cooperativas ou associações; Respeito à legislação e às normas (por exemplo, ambientais, trabalhistas) nacionais e internacionais; Proibir o trabalho infantil; Garantir dignidade e segurança no ambiente de trabalho; Proibir o trabalho forçado; Comprometer-se com a equidade de gênero, o empoderamento das mulheres e o meio ambiente deve ser respeitado; Promover o fair trade. (Fonte:

<https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/o-que-e-fair-trade-comercio-justo,82d8d1eb00ad2410VgnVCM100000b272010aRCRD>)

ECONOMIA SOLIDÁRIA inaugura uma nova forma de produzir, vender, comprar e trocar o que as pessoas precisam para viver, onde quem produz também é dono. Os trabalhadores tomam as decisões de como tocar o negócio, dividir o trabalho e repartir os resultados. Atualmente existem muitas iniciativas dentro dessa lógica, de organização coletiva: associações e grupos de produtores; cooperativas de agricultura familiar; cooperativas de coleta e reciclagem; empresas recuperadas assumidas pelos trabalhadores; redes de produção, comercialização e consumo; bancos comunitários; cooperativas de crédito; clubes de trocas; entre outras.

São princípios da economia solidária: Cooperação, onde todos devem trabalhar de forma colaborativa, buscando os interesses e objetivos em comum, para partilha dos resultados; Autogestão que coloca os rumos do negócio são tomados de forma coletiva, privilegiando as contribuições do grupo; Ação Econômica, sem abrir mão dos outros princípios, a economia solidária é formada por iniciativas com motivação econômica; Solidariedade, com a distribuição justa dos resultados alcançados e a preocupação com o bem-estar de todos os envolvidos. (Fonte: <https://ecosol.dieese.org.br/o-que-e-a-economia-solidaria/>)

3. MISSÃO

Potencializar nas Comunidades Tradicionais Extrativistas das Catadoras de Mangaba a capacidade de auto-organização, produção, distribuição e comercialização dos frutos originários da restinga sergipana para melhorar as condições de geração de renda das famílias envolvidas e de seus territórios.

4. HISTÓRICO

A história das Mulheres Extrativistas da mangaba em Sergipe decorre de uma cultura secular da cata dos frutos para alimentação das suas famílias e da venda destes nos mercados, para compra de outros produtos alimentícios, vestuário e de higiene. Assim, as mulheres em seus territórios desenvolveram os saberes para lidar com a mangaba e demais frutos da restinga, desde o tempo da colheita, a forma de catar, até o a forma de armazenar e processar sua polpa.

A mangaba é um fruto de muitos significados e sabores. É o suco, a compota, a “mistura” na mesa das Catadoras e o símbolo da luta e da resistência das Extrativistas por terra e árvores frutíferas produtivas ocupando as restingas, como forma de proteger seus territórios e seus trabalhos. A história recente é determinada pela necessidade de organização coletiva para enfrentar a especulação imobiliária e a valorização da fruta, numa lógica de mercado que silencia as comunidades tradicionais.

Essa história de lutas das Catadoras é identificada e apresentada primeiramente pelos pesquisadores da Embrapa Tabuleiros Costeiros, que realizam o 1º Encontro das Catadoras de Mangaba em 2007, onde reuniu Catadoras de todas as áreas produtoras do estado de Sergipe. Na oportunidade, as Mulheres Extrativistas elaboraram um documento apresentando suas principais demandas ambientais, sociais, econômica e política.

Em resposta a uma dessas solicitações, a Secretaria de Estado de Inclusão, Assistência e Desenvolvimento Social inicia um processo de qualificação dessas mulheres na arte de fazer os derivados da mangaba, unindo os saberes tradicionais das Mulheres Catadoras, e experimentos dasicineiras.

Esse processo foi desenvolvido em duas Comunidades localizadas nos municípios da Barra dos Coqueiros e em Pirambu. Posteriormente ampliado em 2009, com a intervenção da UFS em projeto de extensão com ações de pesquisadores e voluntários, ensinando sobre tecnologia social, com o secador solar para frutas e mariscos e na organização social com a criação da primeira Associação das Catadoras de Mangaba do estado de Sergipe, a ASCAMAI, situada no Povoado Pontal, em Indiaroba.

Ainda em 2009, o Movimento das Catadoras de Mangaba (MCM) inicia articulação com o Conselho Nacional dos Povos e Comunidades Tradicionais (CNPCT) e com a Comissão Nacional de Fortalecimento das Reservas Costeiras e Marinhas (Confrem) participando de reuniões, consolidando sua participação como membro efetivo em 2011.

Outras parcerias se consolidam em 2010, com a aprovação do projeto Catadoras de Mangaba, Gerando Renda e Tecendo Vida em Sergipe pelo Programa Petrobras Desenvolvimento & Cidadania, dando início a estruturação dos modelos de auto-organização dos grupos para a produção e comercialização da produção das Catadoras de Mangaba nas 7 Unidades Produtivas implantadas, nas Comunidades inseridas no Projeto, em imóveis alugados.

No decorrer de dois anos de execução do Projeto (2011/2012), as Catadoras criaram a sua própria marca e linhas de comercialização, construindo uma identidade. Qualificaram seus produtos, desenvolveram rótulos e estratégias de marketing para apresentarem os produtos, identificarem seu público, e aumentarem o volume de vendas, buscando a fidelização do público pela qualidade do produto em sabor, manipulação, aparência, aroma, preço e valor agregado à cultura tradicional das Catadoras de Mangaba de Sergipe.

Em maio de 2013 o projeto Catadoras de Mangaba, Gerando Renda e Tecendo Vida em Sergipe é renovado por mais dois anos e segue com a proposta de fortalecer as ações desenvolvidas na 1ª etapa da execução e com a proposta de construção de 4 Unidades de Processamento e Beneficiamento dos Frutos, assim como da fundação de uma Cooperativa constituída pelas extrativistas da mangaba de Sergipe.

Nesse período de execução (2013/2015), o trabalho coletivo tornou as Extrativistas aptas para enfrentarem os desafios frente a organização da Cooperativa de Comercialização das Catadoras de Mangaba de Sergipe, com vistas a inclusão das mulheres que catam, daquelas que comercializam nas feiras, das que beneficiam os frutos de modo coletivo para a comercialização, gerando renda e o fortalecimento das comunidades tradicionais em torno da mangaba do estado de Sergipe. Atualmente a cooperativa está inativa, considerando as dificuldades com os trâmites administrativos e financeiros.

Em 2018, nova parceria com o Programa Petrobras Socioambiental é firmada, por intermédio da ASCAMAI para execução do Projeto Rede Solidária de Mulheres de Sergipe a fim de prover ações educativas que fortaleçam as relações de trabalho/cultura extrativista entre as Catadoras de Mangaba e desenvolvam ações em áreas urbanas para a geração de renda das mulheres em Carmópolis/SE. A ideia era replicar a tecnologia social aplicada aos grupos de mulheres catadoras para outros grupos, com atividades de engenharia de alimentos, agroecologia, educomunicação e formação para o trabalho e geração de renda.

No ano de 2021 a ASCAMAI inicia a segunda fase do Projeto Rede Solidária de Mulheres de Sergipe, ampliando sua área de atuação, com o patrocínio do Programa Petrobras Socioambiental, propondo processos educativos para estimular e ampliar as oportunidades de inserção profissional para mulheres, participantes de grupos produtivos e associativos, para além das mulheres catadoras de mangaba buscando promover o desenvolvimento de competências sócio profissionais, numa perspectiva de educação para o trabalho,

ênfatizando a valorização dos usos tradicionais e saberes da sócio biodiversidade em áreas urbanas e da restinga sergipana.

O Projeto Rede Solidária de Mulheres de Sergipe entra em sua terceira fase em 2023, atuando em 19 comunidades, atendendo 543 mulheres entre catadoras de mangaba, rendeiras, culinaristas, doceiras, artesã, tecelãs, entre outras.

A formação da Rede buscou promover a diversidade cultural e o desenvolvimento humano, enquanto estimulou a geração de renda entre mulheres, se afirmando num espaço de intercâmbio de conhecimentos entre as Catadoras de Mangaba, seus processos de auto-organização em grupos produtivos, dialogando e formando parceria com diversas instituições de natureza pública, privada e terceiro setor, reunindo mulheres com múltiplos talentos, saberes e potencialidades.

Essa potencialidade é construída no âmbito institucional por meio dos projetos e parcerias firmadas e pela junção de forças articuladas pelo Movimento das Catadoras de Mangaba, unindo as seis Associações existentes em Sergipe, que lutam com o propósito de não deixar a cultura da cata da mangaba se extinguir, mesmo diante de cenários adversos para muitas mulheres que estão no campo sem o reconhecimento de seus direitos.

Nesse contexto, as Catadoras de Mangaba resistem todos os dias para não desaparecer, junto com as árvores de mangabeiras que são derrubadas, queimadas diariamente em Sergipe para dá lugar ao avanço da especulação imobiliária, com os grandes condomínios residenciais, dentre outros modos de reprodução do capital. Tornando necessário e urgente a reorganização das mulheres mangabeiras na participação da construção das políticas públicas inclusivas para que tivessem espaços na geração de trabalho e renda individual e coletivamente.

Essa luta possibilitou o acesso a alguns canais de políticas públicas como o Programa de Aquisição de Alimentos – Compra Direta e Doação Simultânea (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em alguns casos como beneficiárias e, sobretudo, como produtoras, a exemplo das associações de Estância, Japarutuba e Barra dos Coqueiros. No entanto alertam sobre a necessidade de ampliação no alcance dessas políticas, respeitando as especificidades comunidades tradicionais.

Como resultado do processo de organização para o trabalho, os projetos propostos pela ASCAMAI contribuíram para a organização sociopolítica e os avanços no processamento

de produtos derivados das frutas da restinga, em especial a mangaba. Atualmente existem 6 unidades (05 de Catadoras de Mangaba e 01 de culinárias de Carmópolis) de processamento, construídas como frutos dessa parceria, onde as mulheres elaboram e vendem produtos diversos como bolos, doces, geleias, licores, trufas, entre outros, além de visibilizar a marca “Catadoras de Mangaba”, como um produto de qualidade e de fabricação segura.

No Projeto Rede Solidária de Mulheres de Sergipe estão reunidas seis organizações de mulheres extrativistas da restinga: Associação das Catadoras de Mangaba e Indiaroba (ASCAMAI), Associação das Catadoras de Mangaba de Manoel Dias, Associação de Catadoras e Catadores de Mangaba do Município de Barra dos Coqueiros, Associação de Catadoras de Mangaba de Porteiras, Associação de Catadoras de Mangaba do Povoado Ribuleirinha do Município de Estância (ASCAMARE) e Associação de Catadoras e Catadores de Mangaba Pe. Luiz Lemper em Aracaju.

A Associação de Catadoras e Catadores de Mangaba Pe. Luiz Lemper, em Aracaju, se soma as demais somente em 2023. Foi criada em 2017 e reúne famílias que vivem da cata da mangaba em uma faixa de terra no município de Aracaju a aproximadamente 70 anos e passam a ser ameaçadas, com a possibilidade de terem suas terras tomadas a partir de 2010, pelo avanço da urbanização, especulação imobiliária e infraestruturas de transporte e moradia com a proximidade do Bairro 17 de Março, inaugurado nesse período.

A Associação se constitui na luta e organização coletiva, tornando pública as questões de interesse privado que envolvem suas terras e conquistam o apoio de outras organizações da sociedade civil, Ministério Público Federal em Sergipe, Organismos Internacionais e Parlamentares simpatizantes a causa, com a liderança de Uilson de Sá como representante dos extrativistas, num esforço coletivo pela demarcação das terras, frente a construção do Conjunto Habitacional Irmã Dulce.

Em 2022 conquistaram a Reserva Extrativista Mangabeiras Irmã Dulce dos Pobres, única no Estado, e nesse mesmo ano o Líder Uilson de Sá foi encontrado sem vida em sua casa. A partir desse trágico desfecho, Maria Aliene dos Santos assume a liderança da Associação, que atualmente segue lutando com as demais associadas pela proteção da reserva e pelas melhorias coletivas, a exemplo da construção de uma unidade própria de beneficiamento da fruta.

É importante ressaltar que essa Associação ao integrar o projeto Rede Solidária de Mulheres de Sergipe em 2023 recebeu apoio com formação nas diversas áreas, equipamentos de produção utensílios, móveis e equipamento de informática para realização do processamento da fruta e assessoria técnica, além dos benefícios vindos de outros parceiros conquistados ao longo da sua atuação coletiva.

O Movimento de Catadoras de Mangaba de Sergipe e a luta das mulheres que dele participam abre caminhos para diversas conquistas, como a Reserva Extrativista Mangabeiras Irmã Dulce dos Pobres, visibilizando as mulheres extrativistas e as problemáticas que a cercam. Tornando a organização das Catadoras de Mangaba uma referência significativa para outros grupos de mulheres, especialmente as participantes do Projeto Rede Solidária de Mulheres de Sergipe, que se consolida como uma tecnologia social inovadora, numa metodologia que promove transformação social e de pertencimento.

Nesse percurso, as Catadoras de Mangaba conquistam reconhecimento institucional nas esferas municipal, estadual e federal, e estabelece importantes parcerias com Instituições públicas, privadas e do terceiro setor, possibilitando acesso a infraestrutura, logística e comunicação para a abertura de comercialização e ampliação do público consumidor dos produtos das Catadoras de Mangaba.

5. PÚBLICO-ALVO

A mangaba é um fruto vindo da árvore símbolo do estado de Sergipe, reconhecido por Lei e pelas mulheres mangabeiras que desejam que ele seja democrático, que tanto os frutos quanto os produtos que dela derivam estejam na mesa e no gosto dos sergipanos e demais estados brasileiros e brevemente em outros países que possam desfrutar do sabor da mangaba e demais frutos da restinga. Assim, em nosso público alvo temos:

- Pessoas com menor poder aquisitivo, a exemplo das famílias extrativistas;
- Pessoas que frequentam as escolas públicas, consumidores institucionais na figura do governo por meio dos programas, a exemplo do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Pequenos, médios e grandes comerciantes;
- Público que tem restrição de açúcar, com os produtos diet e a linha natural dos desidratados;
- Hotelaria, restaurantes, turistas convencionais, turismo rural e de base comunitária;

- Pessoas de todas as regiões brasileiras por meio da divulgação pelo site e redes sociais e aquisição pelo e-commerce e em locais de revenda no outros Estados.
- Público de outros países;

É importante salientar que independentemente de classe social, região, estilo de vida ou valores que formam o perfil do consumidor, as Catadoras de Mangaba oferecem e procuram adaptar-se às diferentes exigências dos consumidores e tendências do mercado, a exemplo da linha de frutos com pimenta, diet, produção com tecnologia social do secador solar.

6. ANÁLISE ESTRUTURAL

A estrutura humana das unidades produtivas da mangaba é constituída em sua maioria, por mulheres Catadoras de Mangaba, que trabalham desde a coleta dos frutos, desenvolvem processos e estratégias de produção, distribuição e comercialização da sua linha de Frutos da Restinga, contando hoje com mais de 50 produtos.

Conjuntamente, as Catadoras de Mangaba em sua maioria sempre cataram em terras que não eram delas, mas estavam no entorno de suas casas, e atualmente estão sofrendo com o distanciamento das mangabeiras, que estão sendo derrubadas e cercadas, a partir da valorização imobiliária das terras do litoral sergipano e da própria fruta, cumprindo os interesses do grande capital.

A escassez da mangaba para a cata, fomentou um movimento de compra da fruta em localidades organizadas e com acesso: Baixa Grande, Manoel Dias, Itaporanga D'Ajuda e Aracaju, especialmente pelas associações de Pontal, Barra dos Coqueiros e Japarutuba. As localidades que possuem mangaba estão em faixas que as famílias de catadoras são proprietárias das terras e que assumem o compromisso de comércio entre grupos. Assim, se constrói a tentativa de superar a figura dos atravessadores e seu caráter explorador, que compra baixando o preço da fruta, para aumentar sua lucratividade na venda para o consumidor final, desvalorizando o trabalho da cata.

Em virtude de um grande número de Mulheres Extrativistas da Mangaba estarem inseridas exclusivamente na cata dos frutos, é importante pensar estratégias para aquisição dessa matéria-prima seja prioritariamente das Catadoras que produzem nas unidades de processamento, com preço justo para fortalecer a economia local. Desse modo, a inserção de um maior número de mulheres numa cadeia produtiva solidária que envolva desde a

cata, produção e comercialização, fortalece o sentimento de pertencimento e proteção dos territórios.

As unidades produtivas funcionam de acordo com a disponibilidade das mulheres no período da safra dos frutos e parte do período com polpas armazenadas. Considera-se, sobretudo, a regularidade das encomendas e eventos, assim como a demanda de vendas no e-commerce e nas lojinhas físicas das unidades. Alguns desafios esbarram nas limitações financeiras de cada associação, a exemplo das adequações físicas exigidas pelas atuais leis sanitárias para o processo de armazenamento e produção de polpa.

A estrutura operacional da produção é razoável, pois em cada unidade há equipamentos para garantir com eficiência e eficácia a produção. O escoamento da produção, distribuição e comercialização passa por alguns desafios, como a falta de um meio de transporte particular, tendo que realizar frete com alto custo para sair das comunidades, e a falta de um sistema informatizado de estoque, venda e distribuição.

Os recursos financeiros nas unidades são destinados à sua manutenção, a compra de insumos, remuneração das associadas que trabalham na produção e outras despesas que venham a surgir. Os recursos destinados ao trabalho são calculados de acordo com a quantidade de horas dedicadas por cada mulher desde a coleta até a comercialização, de acordo com as demandas. As tarefas são divididas entre os grupos das unidades a partir das habilidades, saberes e conhecimentos de cada uma. Tais tarefas consistem em coleta, higienização, despolar as frutas, processamento, embalagem, limpeza dos utensílios, embalagem, comercialização.

Assim as mulheres mangabeiras seguem na luta pela preservação de seus territórios, dos seus trabalhos e de suas vidas, demandando coletivamente a implementação de reservas extrativistas com intuito de preservar seu ecossistema, mas até o momento sem sucesso, com exceção de Aracaju, assim como de outros direitos sociais demandados da condição de vida.

7. ANÁLISE DA MATRIZ ‘SWOT’ (FORTALEZAS, FRAQUEZAS, OPORTUNIDADES E AMEAÇAS)

7.1. Fortalezas (Pontos Fortes):

- Origem e Diversidade dos Produtos;

- Marca e dos rótulos dos produtos amplamente conhecidos;
- Embalagens adequadas;
- Qualidade dos Produtos;
- Comunicação dos produtos;
- Organização da produção;
- Equipamentos eficazes à qualidade do processamento;
- Cultura das mulheres no que diz respeito aos saberes e práticas de manejo das espécies dos frutos processados;
- As próprias mulheres são responsáveis pela transmissão dos conhecimentos para outras mulheres;
- Conquista de união e respeito entre as mulheres;
- Responsabilidade com o meio ambiente;
- 05 Unidades Produtivas fixas construídas, equipadas e licenciadas: Pontal, Manoel Dias, Ribuleirinha, Barra dos Coqueiros, Japaratuba;
- Pontos fixos para comercialização, ampliando o espaço para além das unidades para pontos turísticos;
- Acompanhamentos técnicos, parcerias, intercâmbios, cursos e reuniões que fornecem suporte;
- Planejamento das ações de produção e comercialização.

7.2. Fraquezas

- Inexistência de áreas definidas para acesso às espécies da restinga;
- Dificuldades de acesso a transporte em alguns povoados onde as unidades estão implantadas;
- Número de adesão de mulheres para o processamento ainda é baixo em algumas áreas;
- Falta de acesso à informatização nas unidades produtivas;

- Gestão financeira das unidades e produtos;
- Falta de uniformidade dos produtos;
- Estratégias comerciais, logística e distribuição da produção;
- Manutenção dos equipamentos e das unidades;
- Dificuldades com licenças ambientais e sanitárias para algumas associações;
- Reflorestamento das mangabeiras;
- Iniciativa e ousadia dos grupos para abrir outros pontos de comercialização, para além da lojinha e do e-commerce, a exemplo de Ribuleirinha está com um ponto de venda em praia turística da região.
- Uso de embalagens plásticas em alguns produtos;
- Encerramento da Cooperativa por problemas de gestão;
- A falta de áreas de Reservas Extrativista, e a problemática da Reserva Extrativista Irmã Dulce, que está com problemas de invasões por parte da comunidade que vive no seu entorno.

7.3 Oportunidades

- Mercados locais e regionais a serem explorados;
- Boa aceitação dos produtos em diversas classes sociais;
- Crescimento do mercado de produtos orgânicos e agroecológicos;
- Crescimento do mercado de produtos diet;
- Divulgação dos produtos no site;
- Crescimento do movimento de turistas;
- Turismo rural e de base comunitária;
- Novos pontos de comercialização e novos parceiros comerciais;
- Oportunidades de comercialização através de novos produtos e do e-commerce;

- Utilização pelas associações de redes sociais com Instagram e Facebook com mecanismo de comunicação e divulgação dos produtos;
- Realização de cursos profissionalizantes para aprimorar conhecimento sobre mercado
- Apoio do Projeto Rede Solidária de Mulheres para as associações em formação política e pedagógica profissionalizante, compra de maquinários e apoio logístico;
- Conquista do Programa Mão Amiga Mangaba que oferece uma ajuda de custo na entre safra por parte do Governo de Estado;
- Intercâmbios de sistematização de experiências e conhecimentos.

7.4. Ameaça

- Aumento do crescimento desordenado do turismo com construções nas áreas da restinga, estimulado pela especulação imobiliária;
- Ocupação indevida do solo que traz como consequência problemas ambientais e ameaças às espécies;
- A lógica competitiva de mercado industrializado, onde pessoas que não fazem parte das associações, invadem as terras, retiram os frutos sem esperar o tempo correto e vende para atravessadores, por qualquer preço;
- Novos concorrentes dos produtos da mangaba;
- Concorrência desleal;
- A falta de compreensão da importância ou de disponibilidade leva à perda oportunidade em cursos e capacitações por parte das mulheres. Sendo necessário considerar o cotidiano que cerca a vida da mulher extrativista, catadora de mangaba, na sua condição de mulher negra, chefe de família, que acumula funções e tem pouca escolaridade;
- A falta de avanço e construção de políticas públicas para o segmento.

8. CONCORRENTE

Apesar da marca das Catadoras de Mangaba ser inovadora com notoriedade em Sergipe, ela não atua sozinha quando se trata do mercado de doces artesanais, como também nas formas de comercialização da matéria prima. Através de uma análise, foi possível detectar dois concorrentes diretos da marca: 1. Catadoras de Mangaba que entregam a matéria prima a atravessadores; 2. Catadoras que produzem doces sem estarem vinculadas ao coletivo de produção.

Há também concorrentes diretos que são os produtos industrializados que fazem o processamento de frutos como goiaba, caju, e vendem por preços abaixo dos produtos das Catadoras.

É importante ter como aliado o consumidor para falar bem do produto, para isso ele precisa ter claro o processo cuidadoso para a sua confecção, como o preço corresponde a qualidade, a fim de pagar os custos de sua produção. Assegurar uma qualidade superior do produto é primordial para a satisfação do cliente e a reputação.

Priorizar a manutenção dos Rótulos atualizados contendo fabricação e validade, além da composição e tabela nutricional. Outro aspecto importante é a criação de mecanismos para ampliar o mercado consumidor e fidelizar os/as clientes.

9. CLIENTE E CONCORRENTE – PESQUISA

Entender a percepção do cliente sobre os produtos das Catadoras de Mangaba é fundamental para o sucesso da venda. Sempre que são lançados novos produtos, se aplica uma pesquisa sensorial com potenciais clientes em lugares de grande circulação, onde os produtos estão sendo vendidos.

Faremos uma breve retrospectiva desde o primeiro lançamento dos produtos das Catadoras de Mangaba que iniciaram com as três linhas de comercialização chamadas de “Frutos da Restinga”, Frutos dos Quintais” e “Frutos Desidratados” apresentados ao público pela 1ª vez em Agosto de 2011 no auditório da Sociedade Semear e posteriormente durante a Feira de Sergipe em Janeiro de 2012, onde alcançamos um público de mais de mil pessoas em nosso stand, com recorde de produção e vendas para todas as áreas de Catadoras participantes. Esse sucesso se repetiu em 2015, ultrapassando 5 mil visitantes adquirindo os produtos e conhecendo a história das Catadoras de Mangaba. E onde foi

possível realizar as avaliações dos produtos, acerca dos aspectos sensoriais em ambos os eventos. Diante dessa procura e das pesquisas realizadas junto aos clientes, foi possível detectar elevado grau de aceitação e de intenção de compra dos produtos. Constatou-se em ambas avaliações que 99% das respostas foram favoráveis ao sabor, aparência, aroma e textura dos produtos, qualificando-os como de excelente qualidade.

Dentro dessa mesma lógica, se pesquisou em 2022 sobre as linhas de produtos diets e com pimenta, que também foram bem aceitas e com grande potencial de venda, considerando sabor, aparência, aroma e textura dos produtos. Ouvir os clientes, acompanhar as inovações e tendências de mercado, tem sido aspectos norteadores para a criação de novas receitas e adaptações de produtos para sabores da mangaba, a exemplo do “Panetone de Mangaba”, adaptado em 2024 com excelente aprovação do público.

Assim, os produtos das Catadoras de Mangaba, ao longo dessa trabalhosa, mas feliz trajetória, se tornou parte da identidade sergipana. Sua marca e seus rótulos traduzem suas histórias e a conexão com a sergipanidade, identidade mais marcante da mangaba.

10. AÇÕES DE MARKETING

As ações de marketing objetivam identificar os principais elementos cujos significados valorizam a história das Catadoras de Mangaba, os seus produtos e o desejo do público alvo.

No processo de organização das Catadoras de Mangaba, a educomunicação passou a contar suas histórias a partir de suas óticas, com seus saberes, desafios e lutas.

Ampliando e fortalecendo esse olhar, propõe-se:

Produção e fixação de cartazes promocionais em locais estratégicos (postos de saúde, postos de gasolina, restaurantes, supermercados, pontos de ônibus) para divulgar as associações, produtos e informações de contato (WhatsApp, Instagram);

Criação de uma cartilha ilustrada que conte a história das catadoras de mangaba, o surgimento do movimento e a cultura associada, para ser distribuída a clientes e associações, assim como nas comunidades de Catadoras de Mangaba;

Estabelecer parcerias com restaurantes locais e na capital sergipana para comercializar produtos de mangaba e divulgar as associações;

Incentivar a inclusão e expansão dos produtos de mangaba na merenda escolar (ex: bolinho de mangaba já aceito na rede de Barra dos Coqueiros), promovendo a aceitação e o "boca a boca" entre as crianças e suas famílias;

Fortalecer sites e perfis no Instagram de cada associação, que passam fazer posts colaborativos entre elas para aproveitar o alcance da internet para divulgar produtos, a cultura da mangaba e as ações das associações.

Com poucos recursos para ações de marketing, é ideal que sejam utilizados as redes sociais, website, boletins, folders, filipetas, cartazes, comunicados em rádios e TV's parceiras, divulgando sobre as discussões importantes nas comunidades, sobre os pontos de produção, comercialização, novas linhas de produtos, promoções, a partir das demandas apontadas pelo público alvo.

11. PLANO OPERACIONAL

11.1. Operacionalização das Unidades de Processamento e Beneficiamento de Frutas Tropicais das Catadoras de Mangaba

A operacionalização das Unidades de Processamento e Beneficiamento de Frutas Tropicais das Catadoras de Mangaba serão realizadas pelos próprios associados às Associações das Catadoras de Mangaba das Comunidades de Pontal em Indiaroba, Manoel Dias e Ribuleirinha em Estância, Capuã em Barra dos Coqueiros e Porteiras em Japaratuba. Atualmente a comunidade de Aracaju ainda não tem unidade produtiva própria trabalhando numa cozinha adaptada e alugada, buscando possibilidades de conseguir a unidade.

Durante a execução das atividades relacionadas com os processos produtivos estarão envolvidos diretamente até 20 Catadoras de Mangaba em cada turno de produção. As Catadoras de Mangaba serão distribuídas da seguinte forma, com relação às atividades inerentes aos processos produtivos: 2 (duas) responsáveis pela recepção e lavagem das matérias-primas; 10 (dez) responsáveis por pesagem de matérias primas, homogeneizações, cocção, forno e esterilização de embalagens; 5 (cinco) responsáveis pelas etapas de resfriamento, pesagem de produto final e rotulagem; 2 (duas) responsáveis

pela expedição dos produtos; e 1 (uma) responsável pela constante higienização das seções da unidade de beneficiamento.

Todas as atividades realizadas nas unidades produtivas, sejam estas produtivas, de manutenção ou de higienização, serão realizadas com base nos procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação das Catadoras de Mangaba (Manual BPF) e nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), que são adotados a fim de proporcionar a uniformidade e a segurança dos produtos.

Algumas atividades específicas apresentarão a necessidade da presença de profissionais qualificados, e assim serão realizadas contratações para prestações de serviços. Desse modo, inicialmente será contratado um profissional de contabilidade, o qual auxiliará na gestão financeira do empreendimento, podendo ainda necessitar de profissionais da engenharia de alimentos, nutrição, segurança do trabalho, e demais necessários a partir das demandas e atividades executadas.

Projetando as necessidades do trabalho cotidiano nas unidades a partir de um Plano Operacional, foram abordadas melhorias na infraestrutura e espaços, maquinário e equipamentos, conquista de selo de indicação geográfica, controle de qualidade e segurança dos empreendimentos.

A conquista do Selo de Indicação Geográfica (IG), com especificação de "Indicação Geográfica de Denominação de Origem", mais voltada para produtos alimentícios, que considera as características culturais e sociais da comunidade produtora, tem o propósito de proteção da marca, valorização do saber local, agregação de valor ao produto e facilitação da comercialização em todo o território nacional e internacional, incluindo vendas para supermercados e participação em programas governamentais.

12. ASPECTOS GERAIS DA INFRAESTRUTURA DA UNIDADE DE PROCESSAMENTO E BENEFICIAMENTO DE FRUTAS TROPICAIS DAS CATADORAS DE MANGABA

As infraestruturas das Unidades de Processamento e Beneficiamento das Catadoras de Mangaba serão utilizadas exclusivamente apenas para os fins que foram projetados. A unidade irá dispor de uma infraestrutura adequada à obtenção de produtos com qualidade

assegurada, considerando-se os requisitos Legais relacionadas com a garantia da obtenção de produtos inócuos buscando também proporcionar uma maior eficiência operacional racionalizando custos de produção desnecessários. Deverá dispor de um setor dedicado exclusivamente às atividades administrativas, na qual serão realizados todos os procedimentos administrativos, contabilistas e comerciais.

A infraestrutura da unidade contempla todos os aspectos que garantam o fluxo adequado da produção e das pessoas envolvidas direta ou indiretamente nos processos produtivos. Assim, será possível a realização da higienização adequada de todos os setores, a divisão dos setores envolvidos, principalmente das áreas limpas e sujas, e quentes e frias, oferecerá meios de combate as pragas e outros que possam impedir contaminações cruzadas.

Os pisos das unidades são construídos com material resistente ao trânsito e impacto, impermeáveis, laváveis, antiderrapantes e com declividade mínima de 1° para facilitar o escoamento das águas residuais. Apresenta rejunte raso de modo a impedir o empoçamento e possibilitar fácil higienização e secagem. As paredes e divisórias são constituídas com materiais adequadamente impermeáveis e laváveis e os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

As portas e janelas da Unidade de Beneficiamento são construídas com material impermeável e lavável para facilitar a higienização. As janelas são distribuídas em quantidades suficientes e com dimensões adequadas e correspondem a um oitavo da área total do piso de cada setor. As janelas são alocadas de modo que a corrente de ar siga sempre de um local limpo para um local sujo, e nunca o inverso. As janelas e portas apresentam estruturas antipraga, construídas em armação metálica, removíveis, de fácil limpeza, resistente e com a malha adequada. Outras aberturas serão providas de telas protetoras a fim de impedir a presença de pragas, as quais são facilmente removidas periodicamente para higienização.

Os telhados são constituídos com material apropriado de modo a proteger contra o abrigo de insetos e animais e de forma que impossibilite a ocorrência de infiltrações. As unidades produtivas apresentam pé-direito de 4,00m em todos os setores. O objetivo desta dimensão é promover maior conforto térmico em toda a instalação.

Lavatórios para higienização de máquinas, equipamentos foram construídos com material resistente, em dimensões adequadas e são sempre disponibilizados produtos sanitizantes. As instalações para lavagem e secagem das mãos dos manipuladores de alimentos são convenientemente localizadas e irá dispor de água com qualidade controlada e elementos necessários ao ato de higienização, como: sabonete líquido, álcool gel, escovas, esponja, etc. Apresentam também um meio higiênico para secagem das mãos. No caso de se usar toalhas de papel são disponibilizadas lixeiras acionamento automático.

As unidades produtivas utilizam água proveniente da rede pública de abastecimento e também buscam construir de poços artesianos, com qualidade apropriada verificada, e com cloração prévia, a fim de reduzir custos com consumo da água proveniente da rede pública. O armazenamento será feito em material resistente, atóxico, inerte, incapazes de contaminar a água e realizado em local elevado. Dessa forma pretende-se instalar um reservatório com a capacidade de no mínimo 5.000 L.

As instalações elétricas de todas as unidades produtivas são embutidas e recobertas por eletrodutos apoiados nas paredes e tetos, e não são permitidos cabos e fios pendurados sobre as áreas de processamento. São disponibilizadas no interior das unidades a iluminação necessária às atividades previstas. São projetadas iluminações com um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas ou locais de execução das operações. As fontes de luz artificial aplicadas sobre os locais de processamento dos produtos, em qualquer etapa da cadeia produtiva, são inócuas e apresentarão capas protetoras adequadas contra perigos físicos.

As unidades produtivas contam com ventilação adequada a proporcionar o bem-estar térmico em todas as dependências com a utilização de condicionador de ar e de sistemas de exaustão nas dependências que os necessitem. Buscar-se nestes quesitos evitar que correntes de ar prejudiquem os processos produtivos.

As unidades produtivas apresentam obrigatoriamente bebedouros que forneçam a todos os colaboradores água potável em quantidade suficiente, e ainda apresentam equipamentos de combate a incêndios preparados à base de água pressurizada e de pó químico pressurizado em quantidades que condizem com as normas regulatórias preconizadas.

As unidades produtivas dispõem de vestiários, chuveiros e instalações sanitárias com dimensão e número proporcional ao número de pessoas envolvidas, projetadas de modo a

facilitar as condições de acesso e o controle higiênico. São dispostos vestiários/sanitários de uso exclusivo as associadas, obedecendo assim a proporção mínima de dois sanitários para cada vinte colaboradores. As instalações sanitárias dos manipuladores de alimentos são sentas de comunicação direta com as áreas de manipulação de alimentos ou com áreas destinadas às refeições.

As unidades produtivas dispõem de locais específicos para o armazenamento de lixo e matérias de limpeza. O lixo posiciona-se há uma distância mínima de 10 metros das áreas de manipulação de alimentos e protegidos da chuva. As unidades produtivas contam também com sistema de Coleta Seletiva, a qual encaminha os resíduos para as Cooperativas de Catadores de Materiais Recicláveis.

As cinco Unidades de Processamento e Beneficiamento de Frutas Tropicais das Catadoras de Mangaba foram construídas respeitando as especificações contidas nesse Plano de Negócios.

Sobre as Melhorias da Infraestrutura e do Espaço, as mulheres extrativistas aspiram a ampliação das unidades tanto referente ao espaço da produção, como do espaço de comercialização. Construção de espaço adequado para o armazenamento do estoque de produtos, incluindo os in natura e de salas específicas para os maquinários, reuniões e formações, além de um espaço para receber suas crianças.

Em relação as novas normas sanitárias, é necessária a construção de prédio anexo para a produção de licor, que devido à fermentação e produção de gases, não é adequado ser na mesma unidade.

Primando pelo controle de qualidade, as associações passam pelo desafio em seguir as boas práticas de fabricação e demandam a utilização de uniformes completos, incluindo o uso de calçados adequados, pensando no especialmente no cozimento das geleias.

13. ASPECTOS TÉCNICOS DE MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DE CONSUMO DA UNIDADE DE PROCESSAMENTO E BENEFICIAMENTO DE FRUTAS TROPICAIS

Todas as máquinas, equipamentos e materiais de consumo utilizados na unidade produtiva são compatíveis com os produtos a serem elaborados e constituídos de materiais que não

transmitam substâncias tóxicas, odores e nem sabores, que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e também capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Assim, todas as superfícies são lisas, construídas com materiais adequados às operações e isentas de imperfeições (fendas, rachaduras, amassaduras, etc).

Nesse contexto são apresentados de forma resumida os requisitos legais que são respeitados quanto à aquisição de máquinas, equipamentos e materiais de consumo:

- A unidade produtiva dispõe de quantidade considerável de caixas plásticas contentoras, elaborados com material polimérico resistente às operações de higienização e acondicionamento das matérias-primas e dos produtos;
- A unidade produtiva dispõe de uma seção para o tratamento térmico no interior da Unidade de Beneficiamento localizada de modo a evitar pontos de contaminação cruzada. Nesta estarão dois localizados fogões e fornos industriais providos com coifa e exaustor que serão utilizados nas operações de cocção e pasteurização dos produtos;
- Todas as mesas de manipulação de alimentos da Unidade de Beneficiamento utilizadas nas etapas do processamento são construídas de aço inoxidável podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado;
- Os fogões industriais são confeccionados com materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores e nem sabores, que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e também capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Coifas e os sistemas de exaustão que se tornam necessárias a fim de manter o bem-estar térmico, a condensação de vapor e o acúmulo de poeira e possibilitar a eliminação do ar contaminado também foram instaladas;
- A unidade produtiva dispõe de casa de gás localizada fora das instalações de manipulação de alimentos, providas de instalações apropriadas de modo que restrinja o acesso de pessoas em geral e permita a ventilação adequada. Todo sistema de distribuição de gás seguirá as normas ABNT e deverá ser aprovado pelo órgão oficial.

A partir do uso cotidiano, alguns materiais precisam ser adquiridos para reposição ou demandados a partir do funcionamento das unidades. Assim, as associações demandam em maquinários e equipamentos essenciais a serem adquiridos:

- **Equipamentos Industriais:** Fogão industrial; Balança industrial; Liquidificador industrial; Batedeira industrial
- **Equipamentos para Panificação:** Forno de padeiro, Câmara fria (para processos que começam cedo, como a duplicação do fermento); Armazém de panificação de metal; Armários com portas de metal para guardar materiais; Forno concentrado com controle de temperatura
- **Outros Equipamentos:** Seladora a vácuo e seladora tradicional; Expositor maior; Masseur; Bebedouro

14. LOGÍSTICA

A Logística deverá proporcionar a entrega de produtos em qualidade assegurada e nas condições especificadas no ato da negociação. Assim, a fim de garantir a qualidade dos produtos comercializados e os acordos comerciais a Logística adotada deverá levar em consideração os seguintes aspectos: tempo de entrega, distância percorrida, condições estruturais das estradas e o volume de encomenda.

A comercialização dos produtos poderá acontecer nos seguintes modos:

- Vendas diretas de matérias primas para empresas processadoras;
- Vendas diretas aos revendedores (lanchonetes, residências, hotéis, hospitais);
- Vendas diretas em eventos e feiras;
- Vendas diretas para redes de supermercados;
- Vendas diretas via web, pelo e-commerce;
- Venda via Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

15. CONTROLE DE QUALIDADE

Entendendo-se o controle de qualidade como um controle efetivo priorizando características de qualidade desejáveis das matérias-primas, dos insumos e dos ingredientes; do controle

do processo e de pessoal, e da certificação destas etapas pela inspeção de produto acabado, além da determinação da vida de prateleira do produto, que deve ser informada do rótulo.

Esta determinação é responsabilidade da Unidade de Processamento e Beneficiamento de Frutas Tropicais das catadoras de Mangaba. Assim, avaliações nos parâmetros de qualidade serão realizadas sistematicamente com análises químicas, físicas, físico-químicas, sensoriais e microbiológicas que são realizadas periodicamente, pois representam um papel muito significativo no controle de qualidade da matéria-prima, insumos e ingredientes.

São verificados os níveis de umidade, pH, acidez, sólido solúveis totais e análises microbiológicas, além de caracterização de defeitos e presenças de materiais estranhos por meio de análises sensoriais.

A fim de se obter produtos com as características de qualidade desejáveis, cada etapa do processo deve ser monitorada. No monitoramento deve ser observado desde o estágio de maturação até a eficiência de seleção, do despulpamento, da pasteurização, etc. Cada etapa será monitorada com registros de inconformidades em planilhas elaboradas para tais finalidades.

Cada lote de cada produto deverá passar por “período de quarentena” para vistorias diárias, antes de ser entregue ao comércio. O “período de quarentena” será específico a cada produto. Este procedimento tem por objetivo garantir a estabilidade do produto que será distribuído ao observar a ocorrência de alterações nos produtos, como crescimento de fungos, mudança desfavorável de cor, estufamento da embalagem e alterações no sabor.

16. SEGURANÇA DO EMPREENDIMENTO

As unidades produtivas contam com os devidos meios de segurança a fim de evitar roubos, furtos e atos de vandalismo que porventura poderão ocorrer. Buscar-se direcionar recursos adquiridos pela própria Unidade de Beneficiamento para a instalação de alarmes, câmeras de segurança e grades nas portas e janelas, fator que ainda não aconteceu em sua totalidade.

Assim, indica-se que ainda seja uma prioridade as questões de segurança dos prédios das Associações, através da instalação de cerca elétrica, câmeras de segurança e construção de muro, nas associações não possuem.

17. PLANO FINANCEIRO

17.1 Planejamento Financeiro das Unidades de Processamento e Beneficiamento de Frutos das Catadoras de Mangaba

As Unidades Processamento e Beneficiamento de Frutos das Catadoras de Mangaba comercializarão seus produtos beneficiados e acompanhados tecnicamente com a parceria do Projeto Rede Solidária de Mulheres de Sergipe, uma iniciativa da Associação das Catadoras de Mangaba e Indiaroba – ASCAMAI que vem beneficiando as áreas de catadoras situadas em povoados dos municípios de Indiaroba, Estância, Barra dos Coqueiros, Japaratuba e Aracaju.

A produção será coordenada e supervisionada pelas Catadoras de Mangaba. O Planejamento Financeiro desenvolvido levou em consideração informações obtidas com as próprias Catadoras de Mangaba durante dois momentos: o Seminário de Planejamento Estratégico para atualização do Plano de Negócios realizado em novembro de 2018 no município de Aracaju-SE e o deste documento que foi atualizado durante o I Simpósio Sobre a Trajetória das Catadoras de Mangaba de Sergipe em Busca de Empreendedorismo Social e Geração de Renda, realizado em dezembro de 2025, também em Aracaju, com a participação de representantes de seis áreas de catadoras de Mangaba organizadas em Associações e com estruturas de produção e comercialização estabelecidas..

As atividades das Unidades de Processamento e Beneficiamento serão divididas da seguinte maneira: 5 (cinco) dias dedicados para o processamento e beneficiamento de frutos da restinga e dos quintais, e um dia para limpeza, higienização e manutenção da unidade de beneficiamento. A loja para comercialização segue o fluxo de 6 dias de funcionamento, com o revezamento das mulheres para atendimento ou uma equipe de vendas, a depender da forma de organização de cada associação.

Os produtos a base de mangaba e de outros frutos da restinga são priorizados durante os períodos de safra, em virtude de suas sazonalidades. Por sua vez, no decorrer dos períodos

de entressafra da mangaba e de outros frutos da restinga, serão aproveitados os frutos dos quintais como manga, goiaba, caju, abacaxi, mamão, acerola, banana, etc., para a produção dos mesmos produtos elaborados a base de mangaba e manutenção do fornecimento dos produtos a partir das demandas de mercado.

Dialogando com o conjunto das Catadoras de Mangaba presentes no Simpósio, representantes das unidades de Pontal, Manoel Dias, Ribuleirinha, Aracaju, Porterias e Capuã, e pensando na Geleia como o produto base para o demais produtos por elas desenvolvidos, foi realizado o Estudo de Viabilidade Técnica e Econômica (EVTE), com dados apresentados que permitiram projetar a produção em uma das Unidades de Processamento e Beneficiamento.

17.1.1 Estudo de Viabilidade Técnica e Econômica (EVTE) da Geleia de Mangaba

Tabela 1. Projeção da produção de geleia de mangaba beneficiado para o 1º ano de atividade, considerando um produto base de todas as áreas de atividades das Catadoras de Mangaba de Sergipe.

	UNIDADE DE PRODUÇÃO		
	PRODUÇÃO SEMANAL	PRODUÇÃO MENSAL	PRODUÇÃO ANUAL
Geléia	50	200	10.000

Tabela 2. Estimativa de custos variáveis mensais e anuais com aquisições de matérias primas e insumos da Unidade de Processamento e Beneficiamento das Catadoras de Mangaba, da Geleia.

Produto	Unid.	Custo unid. (R\$)	Custo semanal (R\$)	Custo mensal (R\$)
Açúcar comum	kg	3,50	42,00	168,00
Polpa de mangaba	kg	15,00	465,00	1.860,00
Embalagem geleia 200 g	Unid.	3,25	162,50	650,00
Rótulos geleia 200 g	Unid.	0,055	5,50	22,00
Tag's	Unid.	0,053	7,42	29,68
Total				R\$ 2.729,68

Tabela 3. Estimativa de custos fixos mensais das Unidades de Processamento e Beneficiamento das Catadoras de Mangaba.

Item	Despesa mensal (R\$)
Energia elétrica	250,00
Água	200,00
Gás de cozinha	200,00
Materiais de limpeza	150,00
Material de consumo*	150,00
Internet	80,00
Contador	400,00
Total	R\$1.430,00

*Luvas, toucas, máscara e utensílios.

Tabela 4. Estimativa de preço de vendas diretas dos produtos.

Produto	Preço de venda (R\$)
Geleia 200g	R\$ 30,00

Tabela 5. Projeção de lucro bruto mensal (R\$) das Unidades de Processamento e Beneficiamento das Catadoras de Mangaba com Geleia.

	Produção semanal (unid.)	Produção mensal (unid.)	Lucro bruto mensal (R\$)
Geleia	50	200	R\$ 6.000,00
Total			R\$ 6.000,00

Tabela 6. Estimativa de lucro líquido mensal da Unidade de Processamento e Beneficiamento.

(+)Lucro bruto mensal (R\$)	R\$ 6.000,00
(-)Custo variável mensal (R\$)	R\$ 2.729,68
(-)Custo fixo mensal (R\$)	R\$ 1.430,00
Lucro líquido mensal	R\$ 1.840,32

17.1.2 Estimativa de Investimentos - Equipamentos, Matérias Primas e Materiais de Consumo.

As unidades de beneficiamentos instaladas durante a execução desde o Projeto “Catadoras de Mangaba: gerando renda e tecendo vidas em Sergipe”, sendo ainda estruturadas e mantidas com a intervenção do projeto Rede Solidária de Mulheres de

Sergipe nos períodos de 2018 a 2025, e apoio com Emendas Parlamentares dispõem de infraestrutura e receberam equipamentos, utensílios, insumos e materiais suficientes desde o início de suas atividades em 2021 até a atualidade.

Elas dispõem dos seguintes equipamentos e utensílios: freezer (2), mesas de manipulação em aço inoxidável (2), despulpadeira (2), derretedeira de chocolate (1), balanças semi-analíticas (1), seladora (2), seladora à vácuo (1), estantes (6), fogão industrial (2), forno industrial (2), Máquina de sorvete (1), Mini Câmara de Resfriamento (1), Batedeira (01), Mesas e cadeiras plásticas, além de conjuntos de painelas, assadeiras, conjunto de caixas plásticas, talheres, máscaras, toucas e luvas.

Os materiais de consumo e as pequenas manutenções são adquiridos com recursos advindos das vendas do produtos do capital de giro, como dispomos abaixo.

17.1.3 Capital de Giro

A estimativa apontada sobre o capital de giro das Associações que administram suas unidades de processamento e beneficiamento corresponde ao montante das despesas relacionadas com as aquisições de matérias primas, insumos e materiais de consumo, custos com aluguel, água, energia elétrica, gás, além dos custos com logística. Este recurso deverá ser fiscalizado pelo Conselho Fiscal das Unidades das Catadoras e seu valor está estimado entre R\$ 2.000,00 a R\$5.000,00, em consonância com as atividades produtivas e comerciais de cada área.

17.1.4 Indicadores de Viabilidade

PONTO DE EQUILÍBRIO

17.1.4.1 $PE = (\text{Custo fixo total} / \text{Índice de Margem de contribuição})$

$$PE = 1.430,00 / 0,55 = R\$786,50$$

17.1.4.2 Índice de da Margem de Contribuição = (Receita total – Custo Variável total) / Receita total

$$\text{Índice de da Margem de contribuição} = (6.000,00 - 2.729,68) / (6.000,00)$$

Índice de da Margem de contribuição = 0,54

Lucratividade = (Lucro líquido / Receita total) X 100

Lucratividade = (R\$ 1.840,32 / R\$ 6.000,00) X 100 = 30,67%

18. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A construção do Plano de Empreendedorismo Social para Comunidades Extrativistas de Catadoras de Mangaba em Sergipe foi uma iniciativa da Associação das Catadoras de Mangaba e Indiaroba – ASCAMAI, que de forma coletivamente e a partir de uma trajetória que leva em consideração a experiência documentada em instrumentais anteriores, pretende nortear o processo de organização e funcionamento das 06 Unidades de Beneficiamento de Frutas da Restinga, administradas por mulheres Catadoras de Mangaba em Sergipe, na produção e comercialização de seus produtos, assim como fortalecer suas lutas políticas em seus territórios nos próximos cinco anos.

A realização do I Simpósio Sobre a Trajetória das Catadoras de Mangaba de Sergipe em Busca de Empreendedorismo Social e Geração de Renda, conseguiu reunir 60 mulheres Catadoras de Mangaba vindas de várias partes do estado a partir da parceria e incentivo estatal, fator importante quando pensamos na necessidade de apoio a comunidades extrativistas tradicionais em suas estratégias de resistência e em seu processo de conquistas de cidadania. O Simpósio foi uma oportunidade de debater coletivamente seus avanços e desafios, mas especialmente, fortalecer o sentido em comum entre elas, suas lutas e potencialidades, que culminou nesse documento.

FICHA TÉCNICA

Responsáveis Técnicos pela Elaboração do Documento até 2012:

André Luiz Gomes de Souza
Mirsa Mara Barreto Xavier Leite
Sonia Meire Azevedo de Jesus

Responsáveis Técnicos pela Construção do Documento em 2020:

Mirsa Mara Barreto Xavier Leite
Vinicius Barreto X. Leite

Responsáveis Técnicos pela Construção do Documento em 2025:

Maria da Conceição Souza Mendonça
Mirsa Mara Barreto Xavier Leite

Catadoras de Mangaba Colaboradoras até 2020:

Adirani Souza Mendonça da Silva
Maria Dos Prazeres Oliveira de Souza
Judite Dos Santos
Maria Jaqueline Moura Dos Santos
Iraci Dos Santos Sena
Ednalva De Jesus
Karina Vanessa Alves
Silvania Correa Dos Santos
Gilvânia Maria dos Santos
Dilva De Souza Santos

Catadoras de Mangaba Colaboradoras em 2025:

Adailza Maria Santos de Souza
Adirani Souza Mendonça da Silva
Alailde Santos
Aldamira Santos Costa
Aliana Santos
Alicia Santana Salvador
Alzilene Santana Salvador
Ana Maria dos Santos
Ana Maria dos Santos
Cláudia Regina de Oliveira
DanyClea de Oliveira Santos
Dilva de Souza Santos
Dionalva Alves Santos
Edilene Santos
Edilma Alves Moura
Edinalva Tavares dos Santos
Ednalva de Jesus
Eliane Santos Soares
Elineide Muniz dos Santos
Greiziele Tavares dos Santos
Irene dos Santos Correia
Jane de Souza Santos
Janine da Conceição dos Santos
Jaqueline da Silva Santos
Josefa Claudia dos Santos Conceição
Josefa de Lima
Josefa dos Passos Santos
Josefa Rocha dos Santos
Josefina dos Santos

Josilda dos Santos Barbosa
Joziane dos Santos Araújo
Juliana Santos da Silva
Karina Vanessa Alves
Katiene Marques da Silva
Laiane Silva Menezes
Lívia Raianne Alves dos Santos
Lúcia Maria dos Santos
Luciene da Hora Santos Caetano
Lucilene Fátima Viturino Pereira
Maria Augusta dos Passos Santos
Maria dos Prazeres Oliveira de Souza
Maria Edileuza Moura dos Santos
Maria Elma dos Santos
Maria Ivanete Dos Santos
Maria Izabel de Sá
Maria Jaqueline Moura dos Santos
Maria José Ferreira da Silva
Maria José Monteiro
Maria Lenalda dos Santos Silva
Maria Marina dos Santos
Mariana Correia Moura
Marlene Santos
Marli Bispo dos Santos Santana
Nilzete da Cruz Santos
Patrícia Dias Lima
Selma Alves Moura
Silvana Correia Dos Santos
Silvanete dos Santos
Vanilde Caetano Machado Soares
Yasmim Morais Santos

Apoio Institucional:

Governo de Sergipe
Secretaria de Estado de Políticas para Mulheres
Projeto Rede Solidária de Mulheres de Sergipe
Programa Petrobras Socioambiental

Realização:

Associação das Catadoras de Mangaba E Indiaroba (ASCAMAI)

Pontal, Indiaroba, Sergipe, Janeiro de 2026.

